

Fiore di Cupolone 2016

IGT Toscana, Paolo Conterno

Typ	Rotwein
Traubensorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec
Herkunft	Italien, Piemont
Produzent	Paolo Conterno
Ausbau	Langer Ausbau in teils neuen und gebrauchten Barriques
Spezifikation	Vegan
Ausschanktemperatur	16 bis 18 Grad Celsius
Trinkreife	1 - 7 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	15 %
Artikelnummer	35008716

Beschreibung

Strahlendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Der Wein duftet intensiv nach roten Beeren, Cassis, Heidelbeere, unterstrichen mit Röstaromen, welche vom Barriqueausbau stammen.

Passt zu

Kräftige Fleischgerichte wie Bistecca Fiorentina, Halbhart- und Hartkäse